

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Bocuan Gapapa merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang bergerak di bidang *bakery* dan *pastry* dengan nama produk D'Stupid Baker.
2. PT. Bocuan Gapapa mendirikan pabrik pertama sekaligus *cafe* yang diberi nama D'Stupid Baker di Spazio Surabaya pada tahun 2012.
3. PT. Bocuan Gapapa memiliki tiga *outlet* yaitu dua *outlet* di Jakarta dan satu *outlet* di Surabaya.
4. PT. Bocuan Gapapa merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang menawarkan produk *bakery* dan *pastry* dengan konsep *café* dan memiliki keunggulan yaitu harga yang sangat terjangkau bagi sebagian besar kalangan masyarakat Indonesia dan kualitas produk yang baik.
5. PT. Bocuan Gapapa memproduksi sebesar 1200 – 1500 buah/hari dan produksi dapat mencapai 7000 buah/hari apabila terdapat acara khusus (*event*).

#### **13.2. Saran**

PT. Bocuan Gapapa sebaiknya sebaiknya melakukan prosedur pembersihan peralatan sebelum proses produksi selain pembersihan sesudah proses, pengolahan limbah, serta penyimpanan bahan pengemas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus. 1998. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Asdjuredja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Armico.
- Ashokkumar, Y. 2009. *Theory Of Bakery And Confectionary*. New Delhi: PHI Learning Private Ltd.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta. 247 hal.
- Astawan Made, 1999. *Membuat mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Amrine, H. T., J. A. Ritchey, dan O. S. Hulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Ballard, D. 2009. *Master Breadmaking Using Whole Wheat*. Utah: Cedar Fort Inc.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Cauvain, S.P. dan L.S. Young. 2008. *Bakery Food Manufacture and Quality: Water Control and Effects*. Oxford: John Willey and Sons.
- Dwidjoseputro, D. 1990. *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan. Halaman 187-1
- Giancoli, D. C. 2001. *Fisika*. Edisi Kelima Jilid 1. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Hasibuan, M.S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Jones, D. W. and A.W. Amos. 1967. *Modern cereal chemistry 6th ed*. London : Food Trade Press Inc.

- Kamarijani. 1984. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Kartika, B. 1984. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kotler, P. 2005. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Marriot, N. G. 1997. *Essential of Food Sanitation*. Chapman & Hall. New York. USA.
- Matz, S.A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company.
- Peter, M.S., and K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemicals Engineering 5th ed*. New York : McGraw Hill Book Co.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Purnawijayanti, H.,A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Vaclavik, V.A. dan E.W. Christian. 2008. *Essentials of Food Science Third Edition*. New York: Springer.
- Wardhana, G. 2010. *Pola Distribusi Produk Pangan Olahan*.  
<http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CBo>

[OFjAA&url=http%3A%2F%Fggwardhana.blogspot.com%2F2010%2F04%2Fpola-distribusi-produk-panganolahan.html&ei=Eg8VTtvQOcH4rQfzreXADw&usg=AFQjCNE4r\\_0QMInLDSyspIHPiWlfcWPxKA](http://www.fggwardhana.blogspot.com/2010/04/pola-distribusi-produk-panganolahan.html&ei=Eg8VTtvQOcH4rQfzreXADw&usg=AFQjCNE4r_0QMInLDSyspIHPiWlfcWPxKA) (Diakses 20 Mei 2016)

Wignjosoebroto, S. 1999. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.